

	Du 4 au 8 Janvier	qualité	Du 11 au 15 Janvier	qualité	Du 18 au 22 Janvier	qualité	Du 25 au 29 Janvier	qualité
LUNDI	Aiguillettes de poulet à la crème Jeunes carottes aux épices Crème anglaise "Galette des Rois"		Salade coleslaw Longe de porc au thym Gratin de chou-fleur Yaourt "Le Péchalou" <i>laiterie de Dordogne 24</i>	 	Repas végétarien Salade de lentilles Tajine de légumes aux fruits secs Semoule dorée Mousse au chocolat	 	Carottes râpées Chipolatas Petit-pois à la Française Compote de poires	
MARDI	Dos de colin au citron Boulgour Emmental Fruit frais de saison	 	Poisson du jour aux agrumes Blé pilaf Gouda Salade de fruits frais	 	Rôti de bœuf Purée de potiron Bûche lait mélange Pêche façon melba	RAV 	Repas végétarien Salade de pois-chiches Quenelles natures gratinées Haricots-verts Ile flottante	
MERCREDI	Sauté de volaille à l'estragon Haricots plats Crème dessert "Galette des Rois"	 L&B 	Paupiette de veau chasseur Légumes du marché Assortiments de fromages Riz au lait	 	Gnocchis carbonara Assortiments de fromages Salade d'oranges à la cannelle	 	Betteraves mimosa Steak haché Frites Petit pot de crème	
JEUDI	Batavia aux croutons Bœuf bourguignon Pommes vapeur Fromage blanc aux spéculoos	 RAV 	Repas végétarien Tortilla Salade verte Tomme blanche Pâtisserie du chef	 	 <small>© Can Stock Photo - cap1557903</small>		Poisson du jour au curry Epinards béchamel Petit-suisse Banane	
 VENDREDI	Repas végétarien Œufs durs mimosa Lasagnes ricotta épinards Yaourt nature sucré	 	Sauté de veau aux olives Purée de pois cassés Coulommiers Compote de pommes	 	Poisson du jour au lait de coco Légumes du marché Camembert Clémentine	 	Bœuf au pain d'épices Quinoa Mimolette Pâtisserie du chef	RAV

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS

BIO



FAIT MAISON



FRAIS



Loire et Bretagne

L&B

RAV

Race à viande